Receta de pan andino venezolano

Receta de pan andino venezolano

El pan andino es un pan dulce **originario de la región Mérida en los Andes venezolanos**, delicioso, fácil y rápido de preparar, muy popular también en el resto del país.

¿Cómo hacer pan andino venezolano?

Te recomendamos que pan andino venezolano d**ispongas todos los ingredientes** previamente medidos y pesados a fin de poder realizar una preparación sin interrupciones.

Información Nutricional

Categoría: Panes Enriquecidos
Cocina: Venezolana
Calorías: 350
Preparación: 3 horas
Cocción: 30 minutos
Raciones: 2 panes

Receta de pan andino venezolano

Ingredientes

- 600 g de harina de trigo
- 250 ml de leche
- 120 g de azúcar
- 40 g de mantequilla
- 30 g de panela
- 10 g de levadura instantánea
- 2 huevos
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 cucharadita de anís en granos
- 1 cucharadita de clavo en polvo
- Sal
- Pimienta

Preparación

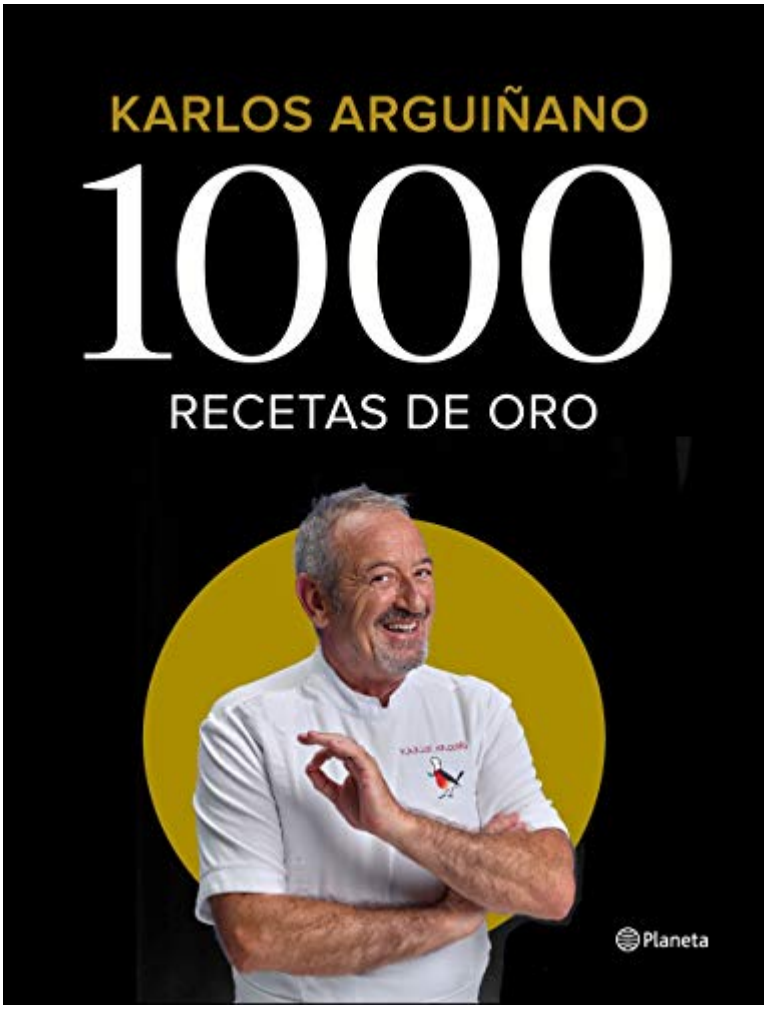
- **1.** En un tazón grande añadir la leche tibia, una cucharada de azúcar y la panela, revolver hasta integrar y reposar por unos 10 minutos en un lugar cálido.
- **2.** En un bol grande añadir la harina cernida, abrir un volcán en el centro y agregar el resto del azúcar, la canela, el anís, el clavo, una pizca de sal y pimienta,

agregar los huevos y la mezcla de levadura e integrar todo con una cuchara de madera hasta que la masa ya no se pegue en los bordes.

- **3.** Trasladar a una superficie limpia y trabajar la masa por unos 10 minutos, añadir más harina de ser necesario y abatir sobre la mesa para activar el gluten hasta obtener una mezcla lisa y suave, formar un bollo con las manos y reposar en un bol cubierto con un paño de cocina limpio por unos 45 minutos o hasta que duplique su tamaño.
- **4.** Desgasificar la masa y amasar por otros 5 minutos, dividir en dos partes iguales y estirar con un rodillo hasta formar un rectángulo de unos 5 milímetros de espesor, pincelar con una mezcla de leche y azúcar, enrollar y sellar los extremos, reposar sobre una bandeja enharinada y con un cuchillo afilado realizar cortes decorativos de unos 2 milímetros de profundidad, cubrir con papel film o un paño de cocina y reposar por unos 60 minutos o hasta que dupliquen su tamaño.
- **5.** Llevar la bandeja con los panes andinos al horno pre-calentado a 180°C (356°F) y cocinar por unos 30 a 40 hasta obtener un tonalidad dorada. Retirar y enfriar sobre una rejilla.

1000 recetas de oro

Rebajas



1000 recetas de oro (Planeta Cocina)

VER PRECIO

Recomendamos

Arepas venezolanas
Blandito colombiano